

宮サラキャンペーンで

宇都宮の おいしい旬を 味わおう

11月は地産地消強化月間

宇都宮市は、^{ひよく}広大で肥沃な農地と豊富な水資源に加え、長い日照時間など、農業にとって恵まれた環境にあり、安全・安心でおいしい農産物が生産されています。この機会に、改めて、宇都宮の農産物を味わってみませんか。

☎農林生産流通課 ☎(632)2843

地産地消とは

地元で採れた農産物を地元で食べることを地産地消と言います。

流通が発達した現在では、さまざまな地域の農産物が容易に手に入るようになりましたが、宇都宮市でも、安全・安心でおいしい農産物が生産されています。

なぜ地産地消は良いのか？

4つの視点

▼消費者の視点 生産者の顔が見え、安全・安心、新鮮でおいしい農産物を購入できます。野菜の作り方やおいしい食べ方などを生産者に直接聞くことができ、地元の農産物がより身近に感じられます。

▼生産者の視点 消費者に直接、新鮮なうちに農産物の販売をすることやPRができます。また、消費者との交流を通して消費者ニーズを把握できるなど、お互いの理解が深められます。

▼販売者の視点 新鮮な農産物を消費者に提供でき、地域密着型の愛着あるお店になります。

▼地域の視点 地元の農業の応援にもなり、地域経済の活性化につながります。さらに、消費者と生産地が近いほど輸送にかかるエネルギーが少なくて、地球環境への負荷が少なくなります。

／ 今年新たに宮サラ^(※)企画とコラボしました ／

うつのみや地産地消推進店と連携したキャンペーンとフェア

1 採れたて うつのみや まるかじりキャンペーン

専用シールの付いた宇都宮産農産物を購入し、シールを10枚集めて応募すると、宇都宮産農産物が当たるキャンペーンを実施しています。各実施店舗には、宮サラのレシポを設置していますので、ぜひ、宇都宮産農産物を購入し、新しい食べ方で味わってみてください。

▼実施期間 11月30日まで。

▼実施店舗 直売所・小売店のうち、うつのみや地産地消推進店の47店舗。

2 宮サラ DE うつのみや地産地消フェア

宇都宮産農産物を使った各実施店舗オリジナルの宮サラ^(※)メニューを食べてスタンプを1～3個集めて応募すると、宇都宮産農産物が当たるフェアを実施しています。ぜひ、各店舗の宮サラを味わってみてください。

▼実施期間 12月31日まで。

▼実施店舗 飲食店・宿泊施設のうち、うつのみや地産地消推進店の25店舗。

■その他 詳しくは、農業王国うつのみや^(☎) URL1をご覧ください。



▲農業王国
うつのみや^(☎)

※宮サラ 宇都宮産農産物を使用したサラダで、形が餃子やカクテルなど宇都宮を想起させるもの、雷の音を表現して具材がゴロゴロ入ったものなど。
URL1 <https://www.u-agrinet.jp/>
URL2 https://mrs.living.jp/tochigi/a_event/topics/3567390



地域に根差した農業を営む 生産者に話を聞きました

—いつから宇都宮市で農業をされているのですか。

祖父の代から農業を営んでおり、私は主にトマトとトウモロコシを生産しています。おいしい野菜を育てるため、土づくりや肥料選びなどにこだわっています。野菜は鮮度が大切なので、できるだけ採れたてのものを新鮮なうちに食べてほしいと思います。地元宇都宮の人たちに喜んでもらえる、とても励みになります。八百屋やスーパーなどで宇都宮産の野菜を見つけたら、ぜひ、選んでいただきたいですね。ちょうど、11月は「採れたて うつのみや まるかじりキャンペーン」を実施していて、目印となるミヤリーのシールが貼ってあるので、宇都宮産の農産物を見つけやすいと思いますよ。

—最近、お子さんが生まれたそうですが、気持ちの変化はありましたか。

そうですね。昨年結婚し、今年5月に長男が生まれました。家族ができる、仕事に対する考え方も変わりました。家族のためにも、これからももっと、品質の良い農産物を作り続けたいと思います。

—裕美さんとは「うつのみや農コン」で出会ったんですね。

農業に限らず、最近女性と知り合う機会が減少しているので、JAの人に勧められて「知り合いができるといいな」という気持ちで参加したのですが、行ってみたら楽しかったですよ。「農コン」に参加する女性は、事前に農業経営者との交流と分かっていますので、あまり気負うことなく参加でき、良い伴侶と出会うことができましたので、今、とても幸せです。

山口夫婦も参加しました

うつのみや農コン

- ▼日時 令和2年1月18日(土)。
- ▼場所 市役所集合。バスで移動。
- ▼内容 牛のえさ・ミルクやり、トラクター試乗などの農業体験、大谷資料館の巨大地下空間を体感する交流会、カップリングパーティなど。
- ▼対象 農業に関心のある25～45歳の独身女性。
- ▼定員 先着20人。
- ▼申込方法 詳しくは、栃木リビング新聞社 [HP URL2](#) をご覧になるか ☎(600)8800へ。
- ☎農業企画課 ☎(632)2299



▲うつのみや農コン

**毎月第3日曜日は
地産地消の日**
本市では、毎月第3日曜日を、「家庭の日」と併せ「地産地消の日」と定めています。家族みんなで宮サラを作って食べて、宇都宮産農産物を味わってみませんか。

**ID 1006943
うつのみや
地産地消推進店に行ってみよう**
積極的に地産地消に取り組み、一定の基準を満たした店舗を「うつのみや地産地消推進店」として認定しています。
9月末現在、市内に14店舗あり、店舗は農業王国うつのみや [HP URL1](#) や市 [HP](#) からご覧になれる他、うつのみや地産地消推進店マップを農林生産流通課（市役所7階）で配布しています。これらの店舗では、宇都宮のおいしい農産物を買ったり食べたりすることができます。
また、「採れたて うつのみや まるかじりキャンペーン」や「宮サラDEうつのみや地産地消フェア」など期間限定のお得な催しも実施しています。



2人分 約480kcal
食塩相当量 約2.8g

宮サラ(※)メニューの一例

梨となすと鶏むね肉の宮サラ

材料(2人分)

- トマト 1個
- なす 1本
- リーフレタス 3枚
- 梨 1/2個
- 鶏むね肉 1/2枚
- 塩 ひとつまみ
- こしょう 少々
- サラダ油 20g
- キューピーレモンドレッシング 大さじ3

作り方(調理時間15分)

- 1皮をむいた梨と、トマトはひと口大に切る。リーフレタスは冷水にさらして水気をきり、食べやすい大きさにちぎる。
- 2なすは縦半分に切り、厚さ1cmに切る。鶏むね肉はそぎ切りにし、塩・こしょうをする。
- 3フライパンに油をひいて熱し、2を焼き色がつくまで焼き、粗熱をとる。
- 4ボウルに1と3を入れ、ドレッシングで和えて味を馴染ませる。